

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 26182

25 augustus

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier 'Granada Mollar de Elche'/'Granada de Elche'

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 264 van 12 augustus 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 12 oktober. 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 264/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„GRANADA MOLLAR DE ELCHE"/„GRANADA DE ELCHE"

EU-nr.: ES-PDO-0005-01230-19.5.2014

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Granada Mollar de Elche"/„Granada de Elche"

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Granada Mollar de Elche"/„Granada de Elche" is een vrucht die behoort tot het ras Mollar van de soort *Punica granatum* L., klassen Extra en I, zoals gedefinieerd in de codexnorm voor granaatappels. Het product wordt gekenmerkt door de zoet-zuurverhouding, de roomgele tot rode schil en het gehalte aan anthocyanines van de zaadrokken die hieraan hun felroze tot rode kleur danken.
Rijpe vruchten voldoen aan de volgende kenmerken:

1. Morfologisch
   – **Vorm van de vrucht**: rond; de binnenkant is verdeeld in lobben, waarin zich de zaden (zaadrokken) bevinden. De schil is van een fijne tot middelfijne dikte en is glad en glanzend.
   – **Kleur**: van roomkleurig tot felrood aan de buitenkant. De zaden zijn bedekt met sappig vruchtvlees dat varieert van felroze tot rood.
2. Fysiek en chemisch
   – **Graden Brix**: minimaal 14 °
   – **Zuurtegraad (% citroenzuur)**: minimaal 0,18 en maximaal 0,24
   – **Rijpheidsindex (suiker-zuurverhouding)**: minimaal 60 en maximaal 90



3. Organoleptisch
   Het vruchtvlees heeft een tamelijk scherpe en zeer zoete smaak, terwijl de zaden mild van smaak zijn.
   De vruchten moeten de volgende kenmerken hebben:
   a) Ze moeten heel, schoon en ongeschonden zijn; vruchten die sporen van bederf of beschadiging vertonen, worden uitgesloten.
      Ze moeten er vers uitzien en vrij zijn van vreemde geuren en/of smaken, en van abnormaal extern vocht.
   b) De grootte van de „Granada Mollar de Elche"/„Granada de Elche" wordt beoordeeld aan de hand van het gewicht van elk stuk fruit; vruchten die minder dan 125 g per stuk wegen, worden uitgesloten.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het aanbrengen van de verpakking, inclusief de buitenverpakking, moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied om te voorkomen dat het product schade oploopt door overmatig aanraken of vervoeren zonder dat het fruit degelijk is verpakt of beschermd.
Dit is ook belangrijk met betrekking tot de karakteristieke vorm van de vrucht, omdat de granaatappel, aan de kant tegenover het steeltje, een kelk heeft in de vorm van een gesloten kroon met een korte hals. De schil en de kroon kunnen beschadigd raken als de vrucht niet juist wordt gehanteerd. Het product moet aan de bron worden verpakt om te voorkomen dat het fruit door onjuist transport en/of overmatig aanraken gestoten, geschaafd of gekneusd raakt, hetgeen de eigenschappen van de schil en/of de kwaliteit van het vruchtvlees nadelig zou kunnen beïnvloeden of de kroon zou kunnen beschadigen.
Eenmaal geplukt worden de granaatappels overgebracht naar de verpakkingsbedrijven. Ze kunnen met zacht varkenshaar worden geborsteld, zodat de kroon niet breekt. De vruchten moeten op een temperatuur van 4-8 °C worden gehouden.
Het aanbrengen van de verpakking, inclusief de buitenverpakking, aan de bron garandeert ook de traceerbaarheid, omdat de verpakking waarin de granaatappels worden verzonden verplicht de aanduidingen voor de beschermde oorsprongsbenaming moeten dragen, samen met de oorsprong van het product, zoals voorgeschreven door het unieke controlesysteem in werking tot de verkoop aan de eindverbruiker. Er kunnen twee soorten verpakkingen worden gebruikt: een verpakking met een maximaal gewicht van 5 kg en met een maximaal gewicht van 10 kg.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De opschriften of etiketten op de voor consumptie bestemde „Granada Mollar de Elche" moeten vergezeld gaan van een conformiteitsmerk (rugetiket) dat herkenbaar is aan een alfanumerieke code en dat op zodanige wijze door het verpakkingsbedrijf wordt aangebracht dat hergebruik uitgesloten is, en dat de traceerbaarheid van het product garandeert. Deze rugetiketten worden door de Consejo Regulador op niet-discriminerende wijze afgegeven aan alle marktdeelnemers die voldoen aan het productdossier.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied is gelegen in de provincie Alicante in het zuidoosten van de autonome gemeenschap Valencia en omvat alle gemeenten die deel uitmaken van de comarcas van Bajo Vinalopó, Alacantí en Bajo Segura.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren:

Klimaat

In klimatologisch opzicht vertoont het zuiden van de autonome gemeenschap Valencia eigenschappen waardoor deze zich onderscheidt van andere delen van het Spaanse Middellandse Zeegebied. In het bijzonder: een geringe hoeveelheid neerslag (ongeveer 263 mm per jaar), een groot aantal zonuren, een geringe mate van bewolking en van nevel, met een bijzonder droge periode, van juni tot september, waarin de granaatappels rijpen. Het afgebakende geografische gebied bevindt zich grotendeels in een warm steppeklimaat (BSh volgens de klimaatclassificatie van Köppen-Geiger) en in mindere mate in een koud steppeklimaat (BSk).

Bodem

Het merendeel van de percelen dat beplant is met granaatappels in het productiegebied bestaat uit kleileemgronden. De pH (8-9), het gehalte aan carbonaten (circa 45,76%) en het actief kalkgehalte (circa 10%) van deze gronden liggen vele malen hoger dan die in andere regio’s en productiegebieden. Deze zouten in de bodem, evenals de zouten die worden aangevoerd in het water voor de irrigatie van de bomen en het irrigatiebeheer (Intrigliolo et al, 2011) vormen een specifieke parameter bij de productie van het ras Mollar.

Menselijke factoren:

Teeltmethoden

In Spanje worden granaatappels voornamelijk in het zuidoosten van het land geteeld. Uit de jaarlijkse landbouwstatistieken blijkt dat er in 2008 2 387 hectare grond beplant was met granaatappels, waarvan 84,4% in de provincie Alicante, meer bepaald in de comarcas die deel uitmaken van het afgebakende geografische gebied.
Tot voor kort was Mollar het enige van de in het gebied geteelde rassen (Mollar, Valenciana en Wonderful), dat lokaal voorkwam. Het product werd verkregen doordat lokale boeren decennialang uitsluitend die planten selecteerden die vruchten van de beste kwaliteit gaven en die zich het best aanpasten aan de klimatologische en bodemomstandigheden van het gebied, en die aan de hand van enten of stekken werden vermeerderd.
Aangezien deze werkwijze hier vele jaren heeft plaatsgevonden, hebben de lokale telers teelttechnieken ontwikkeld om tot de best mogelijke resultaten te komen. Elk jaar worden de bomen gevormd en/of onderhouden door ze te snoeien; uitlopers worden beheerd (voornamelijk met behulp van mechanische methoden) en rijpend fruit handmatig uitgedund (tijdens verschillende fasen) om vruchten te verkrijgen die zo min mogelijk zijn aangetast door ongedierte en om een uniformere kleur en grootte te verkrijgen.
Op grond van de jarenlange ervaring in het telen van „Granada Mollar” hebben producenten een specifiek irrigatiesysteem ontwikkeld dat wordt ingezet als middel om de vruchtzetting te verbeteren en het openbarsten van de vruchten te voorkomen.

5.2. Specificiteit van het product

De in het afgebakende gebied geteelde Granada Mollar heeft kenmerken die het onderscheiden van granaatappels die elders worden geteeld. De omgevingsomstandigheden zijn van invloed op de fysieke, chemische en organoleptische kenmerken van de vrucht en ook op de oogstdatum.
De datum van de commerciële rijpheid van het ras Mollar wordt bepaald door twee factoren: het suikergehalte (oplosbare vaste stoffen) van het sap moet hoger zijn dan 14 °Brix en de kleur van de schil moet veranderd zijn van groen naar roomkleurig, zonder groene tinten. In het afgebakende gebied bereikt de vrucht commerciële rijpheid in de eerste week van oktober, hoewel de eerste partijen een week eerder of later kunnen worden geoogst, afhankelijk van de maximale dag- en nachttemperaturen in de periode dat de kleur verandert. De vruchten kunnen eerder dan in noordelijker of hoger gelegen gebieden worden geoogst.
De titreerbare zuurtegraad van het sap ligt tussen 0,18 en 0,24 (uitgedrukt in procent citroenzuur). De karakteristieke zoete smaak van het product is te danken aan de zoet-zuurverhouding.
De kleur van de vrucht aan de buitenkant is roomkleurig tot rood, met een glanzende schil. De kleur van het sap is kenmerkend voor de granaatappels die in dat gebied worden geteeld, vanwege het gehalte aan anthocyanines.



5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De omgevingsomstandigheden (halfdroog klimaat met milde temperaturen en weinig neerslag in de winter en nauwelijks regen in de zomer), het sterke zonlicht en de hoge temperaturen in de periode waarin de vruchten ontwikkelen en rijpen, zijn van invloed op de kleur van de schil, de smaak en het gehalte aan anthocyanines van de in het gebied geteelde Granada Mollar.
Het droge weer in de maanden voorafgaand aan het oogstseizoen (van juni tot september) zorgt ervoor dat het sap een diepere rode kleur krijgt.
Het bereik van de maximumtemperaturen die tijdens de ontwikkeling van de vrucht (juli-augustus) in het gebied heersen (boven de 30 °C, maar onder de 40 °C), levert vruchten op waarvan de zuurtegraad, als gevolg van organische zuren, tussen 0,18 en 0,24 ligt, uitgedrukt in procent citroenzuur. De karakteristieke zoete smaak van het product is te danken aan de zoet-zuurverhouding.
Deze omstandigheden beïnvloeden tevens de bloei en de oogstdatum, die plaatsvindt in de eerste week van oktober, maar ook een week eerder of later kan zijn afhankelijk van de maximale dag- en nachttemperaturen in de periode waarin de kleur verandert.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.agricultura.gva.es/pc_granadamollarelche

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.